

# きゅうしょくしつ 給食室だより

令和5年10月4日

きょう きゅうしょく ぎゅうにゅう ぶんかほ そくせきづ  
今日の給食は、麦ごはん、牛乳、さば文化干し、即席漬  
け、にら玉スープです。

むかし さかな ひもの しんぶんし つつ きばこ い  
昔は、魚の干物は新聞紙で包んだり木箱に入れたりして  
う かいしゃ さかな ひもの  
売られていました。そこに、ある会社が魚の干物をセロハン  
つつ はんばい み め うつく かっきてき  
に包んで販売したところ、見た目が美しく画期的だったので  
ぶんかてき ぶんかほ い  
で『文化的』だということから、“文化干し”と言われました  
げんざい れいふうかんそうき ほ ひものぜんばん ぶんかほ  
た。現在は、冷風乾燥機で干した干物全般を“文化干し”と  
きょう ぶんかほ  
いうそうです。今日は、さばを文化干しにしたものです。

たま ふうみ あじ たまご  
にら玉スープは、にらの風味を味わせるスープです。卵を  
ふわふわに仕上げるために、調理員さんが工夫して仕上げ  
しあ ちょうりいん くふう しあ  
てくれました。

きょう た じょうぶ からだ  
今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう。

さばの文化干し



さばを鉄板に並べます



一度に20鉄板焼けます



クラスごとに数えます

にら玉スープ



にらは2cmの長さに切ります



卵18kgを割ります



削り節でだしを取ります

